



margarete

Marchio protetto con marchio di qualità Alto Adige della
Cantina Terlano

Dott. mag. Alexander Höller

Indice

1. margarete storia
2. Agricoltura a Terlano
3. Coltivazione a asparagi in Terlano
4. Marchio protetto „margarete“
5. Marchio di qualità „Qualità Alto Adige“
6. Gestione dei teli
7. Fresco & regionale
8. Struttura della cooperativa
9. Pilastri di margarete

mARGARETE storia I.

- Coltivazione degli asparagi intorno 1900 d.C.
- „Salsa bolzanina“ (fam. Huber Schwarz)
- 1983 Prima stagione degli asparagi(Helmuth Huber)
 - Acquisto in aggiunta di asparagi
 - Aiuto per la coltivazione da Schrobenhausen
- 1997 „Gruppo di lavoro coltivazione asparago di Terlano“
 - 9 membri fondatori
- 1998 L'asparago riceve il nome e il marchio
 - Da Margarete di Tirolo Görz – la reggente di Tirolo
 - Rovina di Castel Casanova „Maultasch“



mARGARETE storia II.

- 2005 Integrazione nella cooperativa [Cantina di Terlano](#)
 - i coltivatori di asparagi sono anche viticoltori
 - Membri degli asparagi hanno gli stessi diritti dei produttori di vino
 - viticoltori e 15 coltivatori di asparagi
- 2012 „Margarete“ protetto a livello europeo
- 2014 Ricevimento del marchio di qualità „Qualität Alto Adige“



Kellerei
Cantina Terlano



Agricoltura a Terlano

- Ca. 710 ha coltivazione di mele
- Ca. 240 ha viticoltura 190 ha Cantina Terlano
- 15 soci coltivano ca. 10 ha asparago bianco (2019)
- Struttura della coop. agricola:
 - Acquisto di Materiali di lavoro, macchine e strutture
 - Coltivazione e selezionamento congiunti
 - Vendita congiunta
 - Comunicazione congiunta



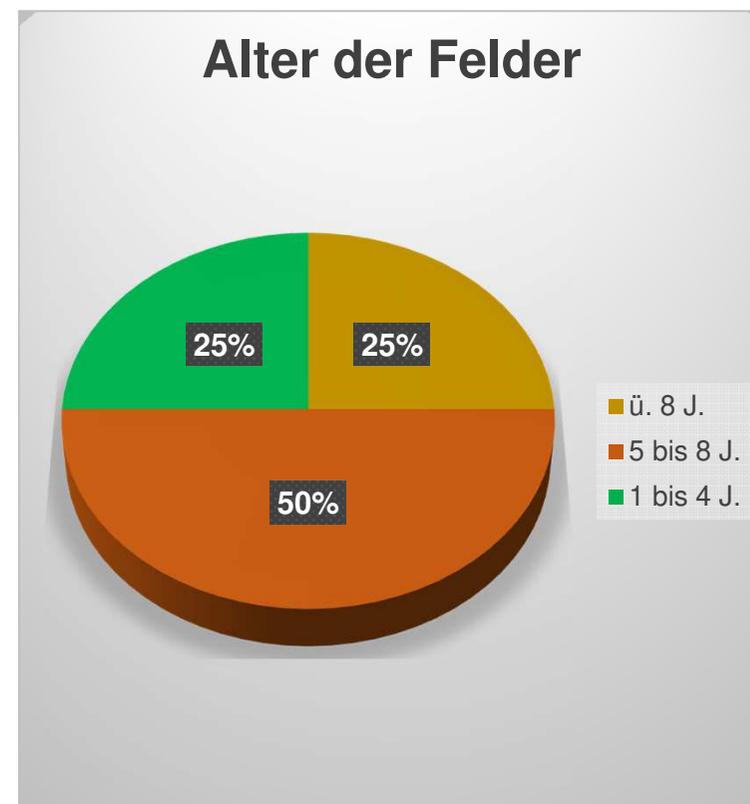
Coltivazione di asparagi a Terlano I.

- Terreni sabbiosi e con un PH neutro nella Valle dell'Adige
- \varnothing 2135/anno ore di sole
- \varnothing 558 mm/anno precipitazioni
- Sostanza organica ca. 5 %
- Varietà precoci: Gijnlim, Ramires, Avalim, Cumulus u. a.
- Varietà medi: Grolim, Herkolim
- Tempo della raccolta da metà marzo a metà maggio
 - Baulature in autunno con telo scuro e trasparente
- 6 soci hanno esperienza con il rimpianto
- Asparagi sono buona intercoltura di 10 anni



Coltivazione di asparagi a Terlano II.

- Ca. 60.000 kg asparagi selezionati
- 35 % classe Gourmet
 - I. classe di qualità
- 7 classi di qualità
 - In più 5 selezionamenti in alcune classi
- Trasporto con „taxi degli asparagi“
- Stabilimento per selezione – systema barcode
- Vendita della cooperativa
- Amministrazione e fatturazione della coop.





19.11.2019



Marchio protetto „Margarete“

- 2012 registrazione del marchio nell`UE
- Dal anno 1998 Margarete fa parte del „tempo degli asparagi“
- Margarete ha la regina degli asparagi dell`Alto Adige
- Inaugurazione del tempo degli asparagi con la Cantina Terlano e i ristoasparagi di Terlano
- Eventi congiunti durante il tempo degli asparagi
 - Ristoasparagi, Cantina Terlano, associazione turistica Terlano e la banda musicale di Terlano
- Oblati con il marchio per i ristoranti
 - Prova dell`originale per l`ospite



Marchio di qualità „Qualità Alto Adige“ I.



Criteria per il marchio di qualità:

- L'asparago viene selezionato secondo la norma UE n. 2377/1999
- Terreni sabbiosi privi di sassi
- La temperatura sotto il telo deve rimanere sotto i 44°C
- Le cassette sul campo devono essere coperti con stracci bagnati
 - Protezione contro la radiazione solare e calore
 - Prevenzione di colorazione e essiccamento



Bild: DMA/Tibbs

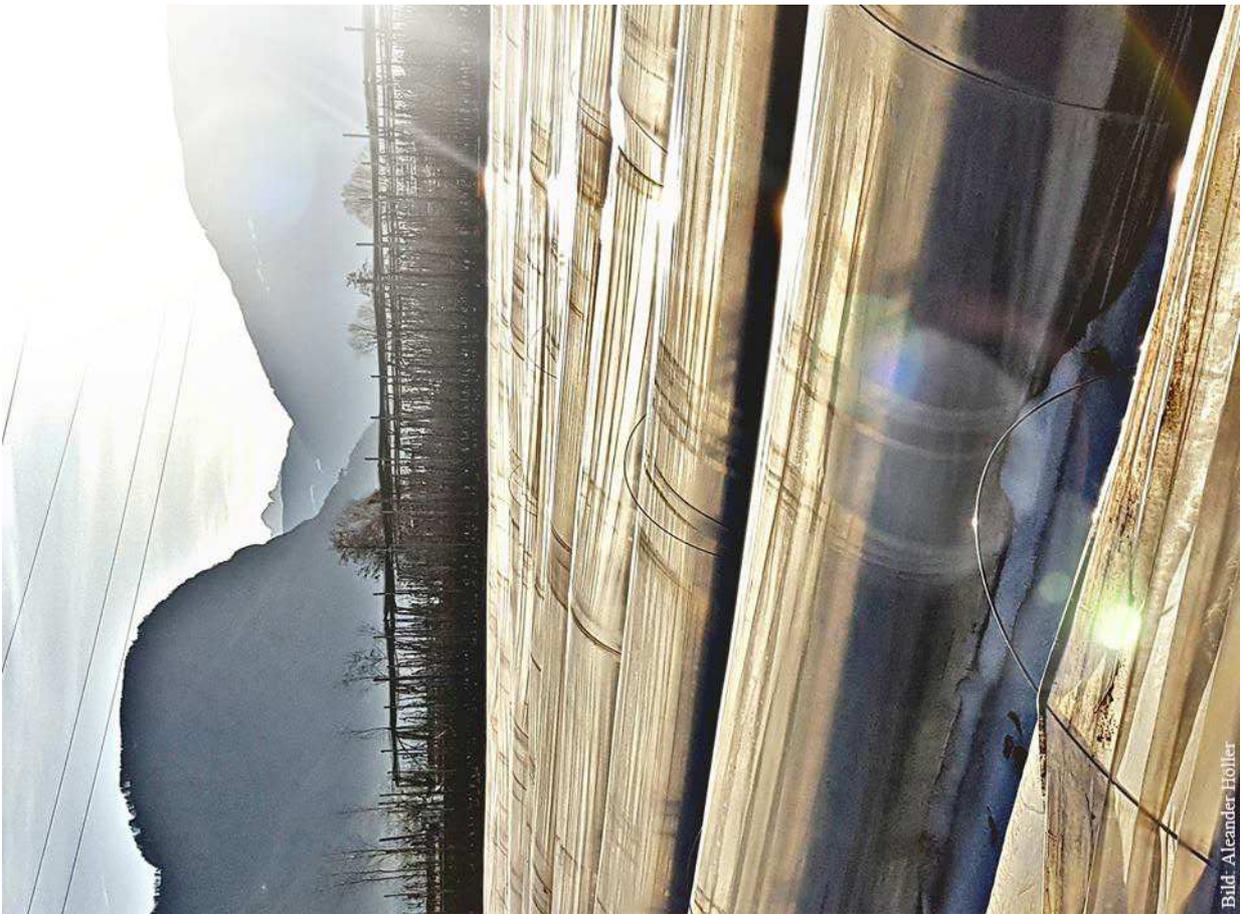


Bild: Alexander Holler

Marchio di qualità „Qualità Alto Adige“ II.



Altri criteri:

- Entro 2 ore l'asparago raccolto deve essere portato alla catena di raffreddamento
- Taxi-asparagi: meno km e meno lavoro per soci = miglioramento **impronta ecologica**
- Elementi della catena di raffreddamento: prelavaggio, raffreddamento ad urto, ghiaccio tritato e celle frigorifere
- Controllo del SQK del quaderno di campagna e dei campioni di suolo
 - Prescrizioni nazionali italiani per la gestione integrata della fitosanità
 - May. 50 kg azoto puro (N) per volta per ha

Marchio di qualità „Qualità Alto Adige“ III.



- Annuo controllo su residui su asparagi e piante
- L'uso del marchio di qualità è approvato e sorvegliato dalla provincia

In caso di violazione dei criteri o di uso scorretto del logo, la Provincia di Bolzano impone sanzioni.

Altri licenziatari del marchio "Qualità Alto Adige" sono:

- Cavolo rosso, ravioli cotti, patate, cavolfiore, miele, latte, carne, pane, ecc.



Bild: Alexander Höller



Vorwäsche



Schockschrank



IDM/Blickle



Gestione dei teli

Monitoraggio della temperatura

- 4 sensori digitali per stazione (superficie, -5cm, -20cm, -40cm)
- Pulsanti per verificare come sono messi i teli
- Stazione con cella fotovoltaica
- Monitoraggio via PC e cellulare
- Soglie di allarme sono programmabili

- 5 anni di sperimentazione con [GreenTech Consulting](#)
 - Algoritmi: inizio di raccolta, allarme temperatura, regolazione della raccolta, l'influenza del tempo

Datenlogger und Sender



GreenTech Consulting



Fresco & regionale I.



Sinergia locale:

Agricoltori d'asparagi:

- Coltivazione
- Visite guidate nelle asparagiaie

Ristoasparagi

- Settimane culinarie a base d'asparago
- „Con la bicicletta nelle asparagiaie“

Cantina Terlano

- Sauvignon „asparagus“ dall'anno 1987 ca. 12.000 bottiglie
- Negozio Margarete nella Cantina
- Comunicazione congiunta



Fresco & regionale II.

Associazione Turistica Terlano

- Passeggiate naturalistiche e culinarie
- PR per il tempo degli asparagi

Comune Terlano

- Segno e sculture di asparagi all'ingresso del paese di Terlano

Banda musicale di Terlano

- Festa degli asparagi con asparagi Margarete, vino e musica

Negozi che partecipano alla stagione degli asparagi

- Per esempio la macelleria Nigg, Alimentare Gasser, Panificio Psenner e.a.

IDM Alto Adige

- Agrarmarketing -> Comunicati stampa in testo, immagine, Audio & Video
- Campagne regionali con i prodotti "Qualità Alto Adige".



Fresco & regionale III.



Mercato di vendita: Alto Adige

Circa il 30% viene venduto tramite vendita al dettaglio

- Sinergia durante la stagione degli asparagi → Comprare vino e asparagi

Circa il 15% acquistano i Ristoasparagi di Terlano

Circa 10% Città di Bolzano e Merano

Elencata secondo la vendita:

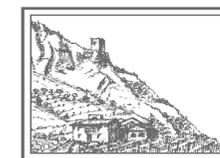
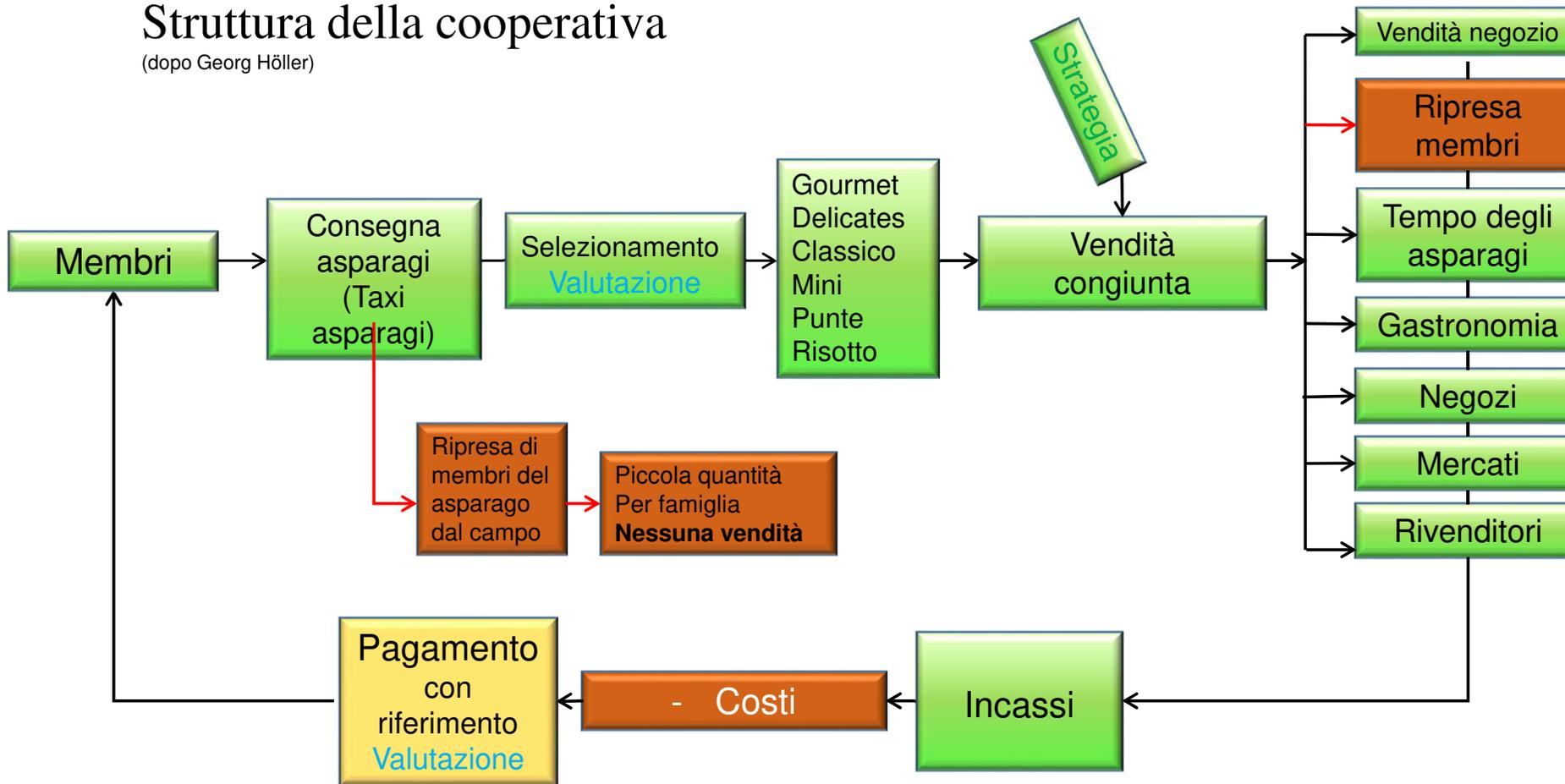
1. Gastronomia elevata
2. Vendita al dettaglio alimentare
3. Rivenditori
4. Eventi della stagione degli asparagi di Terlano

19.11.2019



Struttura della cooperativa

(dopo Georg Höller)



Kellerei Cantina Terlan



Pilastrì di mARGARETE



Conoscenze condivise

- Scambio tra membri
- Archiviazione

Cooperativa

- Visione, missione e strategia congiunta
- Uguali diritti e obblighi

Aprirsi a nuove idee

- Sperimentazioni varietali in località
- Viaggi di studio e di formazione continua
- Applicazione di nuove tecnologie

„Ciò che non è possibile per l'individuo, molti sono in grado di fare.“

(F. W. Raiffeisen, 1808-1888)



Grazie della vostra attenzione!



www.terlaner-spargel.com

19.11.2019